life @ home™

la vie chez soi MC

WARNING
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.

AVERTISSEMENT
Une installation, réglage, altération, service ou un entretien inadéquat peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Lisez les directives d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement. Négliger de suivre les directives de ce manuel pourrait provoquer des blessures, des dommages à la propriété ou la mort.

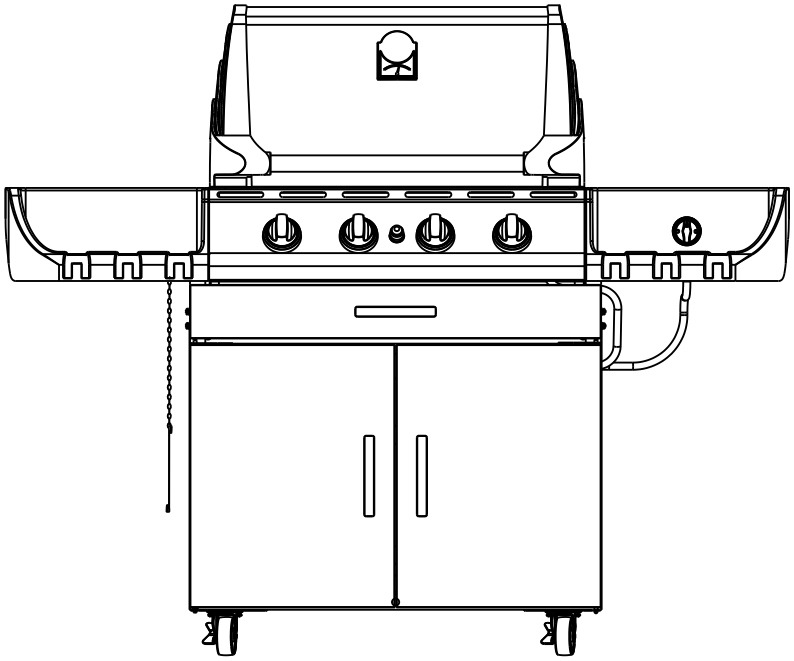
DANGER!
DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. *NOT* to be used in or on boats or recreational vehicles.

DANGER!
NE JAMAIS utiliser le B.B.Q. au gaz pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie. Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé dans ou sur les bateaux ou véhicules récréatifs.

WARNING
Chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm are created by the combustion of propane.

AVERTISSEMENT
Des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction sont créés par la combustion de gaz propane.

Model GSC2818J Deluxe LP Gas grill
B.B.Q. de luxe - gaz propane
Modèle GSC2818J



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL AFIN QU'IL SOIT CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE

DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

Patent pending/Patente en trámite

life @ home™
la vie chez soi™

GSC2818J Gas Grill
B.B.Q. au gaz GSC2818J

Table of Contents

WELCOME LETTER.....2
FOR YOUR SAFETY.....2
IIILUSTRATED PARTS LIST 5
ASSEMBLY INSTRUCTION.....6
OPERATING YOUR GRILL CONNECTING GAS CYLINDER.....15
CHECK FOR LEAKS.....16
LIGHTING YOUR GILL.....16
CLEANING AND CARE.....17
AWARD- WINNING BARBECUE RECUOES.....19
GAS GRILL TROUBLESSHOOTING.....21
MANUFACTURERINFORMATION.....24

Table des matières

CHER CLIENT……...2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....2
LISTE DES PIÈCES.....5
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE……..6
UTILISATION RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE…….....15
AUTONOMIE DE LA BOUTEILLE…….....16
ALLUMAGE…….16
ENTRETIEN ……....17
RECETTES ……...19
GUIDE DE DÉPANNAGE……..……21
RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE FABRICANT…….. 24

Dear Valued Customer,

Congratulations on your new barbecue grill: You've made the right choice! In this manual, you will find assembly instructions, suggestions for grilling, and helpful hints, as well as guidelines for the safe operation, proper care of, and use of your grill. Our expert staff strives to provide you with an easy to assemble product. Should you have any questions, problems, missing parts with this product, please call our customer service department 9 :00AM to 5 :00PM local time Monday through Friday.Phone No. :1-877-885-8227

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau B.B.Q. Vous avez fait le bon choix! Vous trouverez dans ce manuel les directives d'assemblage, des suggestions de cuisson, des conseils pratiques et directives générales pour le fonctionnement en toute sécurité, l'entretien et l'utilisation de votre B.B.Q. Notre personnel dévoué s'efforce de vous offrir un produit comportant un assemblage facile. Si vous avez des questions ou s'il vous manque des pi¨¨ces, communiquez avec le service ¨¤ la client¨¨le en composant le 1 877 885-8227 du lundi au vendredi, de 9 h ¨¤ 17 h (heure locale).

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the National Fuel and Gas Code, ANSI Z223.1, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, NFPA / ANSI 58 of CAN/CGA-B149.1, Natural Gas Installation Code of CAN/CGA-B149.2, Propane installation Code.
REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent se conformer aux codes de sécurité locaux. En l'absence de codes de sécurité locaux, utiliser le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, rangement et manutention de gaz de pétrole liquéfiés, NFPA / ANSI 58 et CAN/CGA-B149.1, code d'installation de gaz naturel CAN/CGA-B149.2, code d'installation de propane.

IMPORTANT NOTICE: READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY AND USE!
AVIS IMPORTANT: LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'ASSEMBLER ET UTILISER!

WARNING
FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open Lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or fire department.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

***Si vous sentez l'odeur de gaz* :**

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local d'incendie.

Safety First!
Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.
Sécurité d'abord !
Lire et comprendre tous les avertissements et précautions avant de faire fonctionner votre B.B.Q.

DANGER

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. Always perform "leak test" before lighting the grill, each time the cylinder is connected for use.
2. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance serviceman or your local propane gas supplier.

DANGER

Pour prévenir les dangers d'incendie ou d'explosion lors d'un test de détection de fuites :

1. Toujours procéder à un "test de fuites" avant l'allumage du B.B.Q., à chaque fois que le réservoir est connecté pour usage.
2. Ne pas fumer. Ne pas utiliser ou permettre la présence de sources d'ignition, pendant le test de fuites.
3. Procéder au test de fuites à l'extérieur dans un site bien ventilé.
4. Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets ou une flamme pour procéder à la détection de fuites.
5. Ne pas utiliser le B.B.Q avant que toutes les fuites ne soient corrigées. Si vous êtes incapable d'arrêter une fuite, déconnecter l'alimentation de propane. Contactez un réparateur d'équipement au gaz ou votre fournisseur local de gaz propane.

WARNING

1. This grill is for outside use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
3. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.
4. Never use charcoal or lighter fluid.
5. The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
6. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting! The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S.

WARNING
FOR YOUR SAFETY

1. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.
3. An LP Cylinder not connected for use shall NOT be stored in the vicinity of this or any other appliance.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. NE PAS ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides /vapeurs inflammables, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2.En cuisant à l'huile / graisse, ne pas permettre à l'huile / graisse d'excéder 177°C (350°F). Ne pas ranger une autre huile de cuisson à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3.Un réservoir de gaz propane non connecté pour l'usage ne doit PAS être rangé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Department of Transportation (DOT) CFR 49 or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
This outdoor cooking appliance is not intended to be installed in or on recreation vehicles and/ or boats.

7. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
8. Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
9. Do not attempt to move the grill while it is lit.
10. Do not leave a lit grill unattended, *especially* keep children and pets away from grill at all times.
11. This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface.
12. Do not use grill in high winds.
13. Do not use the grill unless it is *COMPLETELY* assembled and all parts are securely fastened and tightened.
14. Keep all combustible items and surfaces at least 20 inches (50.8 cm) away from the grill at all times. DO NOTuse this gas grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.

AVERTISSEMENT

1. Ce B.B.Q. est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit pas être utilisé dans un immeuble,
2. Ce B.B.Q. doit être utilisé pour fonctionner au gaz propane seulement (le réservoir de gaz propane n'est pas inclus).
3. Ne jamais tenter de connecter ce B.B.Q. au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte de camping, d'une maison mobile ou d'une maison.
4. Ne jamais utiliser de briquettes, ni d'essence d'allumage.
5. L'utilisation d'alcool, de drogues sous prescription ou en vente libre, peuvent diminuer l'habilité de l'utilisateur à assembler correctement ou faire fonctionner l'appareil en toute sûreté.
6. Ne pas utiliser d'essence, kérosène ou alcool pour allumer ! Le réservoir d'alimentation de gaz propane doit être construit et marqué selon les spécifications relatives aux réservoirs de gaz propane du Département de transport, (U.S. DOT) CFR49 ou l'Association canadienne de normalisation CAN /CSA-B339 - réservoirs, sphères et tubes, pour le transport de matières dangereuses. Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans un véhicule récréatif ni sur un bateau.
7. Toujours ouvrir le couvercle du B.B.Q. lentement et avec soin, dû au fait que la chaleur et la vapeur emprisonnées à l'intérieur du B.B.Q. peuvent vous brûler grièvement.
8. Toujours placer votre B.B.Q. sur une surface dure et nivelée, loin de produits combustibles. Une surface en asphalte peut ne pas être acceptable.
9. Ne pas tenter de bouger le B.B.Q. durant le fonctionnement.
10. Ne pas laisser un B.B.Q. allumé sans surveillance et maintenir spécialement les enfants et animaux à l'écart en tout temps.
11. Ce produit n'est pas un B.B.Q. de table ! Ne pas placer le B.B.Q. sur quelque type de table que ce soit.
12. Ne pas utiliser ce B.B.Q. en présence de grands vents.
13. Ne pas utiliser le B.B.Q. s'il n'est pas COMPLÈTEMENT assemblé et toutes les pièces, fixées et resserrées solidement.
14. Maintenez tout article ou surface inflammable à une distance d'au moins 50.8cm (20po)du B.B.Q. en tout temps. N'utilisez PAS ce B.B.Q. ou tout autre article au gaz dans un endroit couvert ou près d'un bâtiment inflammable non protégé.

CAUTION

1. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.).
2. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not alter grill in any manner.
3. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
5. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease
6. Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.

CAUTION

Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP product.

- LP Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
- In its natural state propane has no odor. for your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
- Contact with LP can cause freeze burns to skin.
- This grill is shipped from the factory for LP gas use Only.
- Never use an LP cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
- Dented or rusted LP cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier

Warning

1. Do not store spare LP cylinder within 10 feet (3m) of this appliance
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (8m) of this appliance
3. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C).
4. Do not leave oil/grease unattended.

AVERTISSEMENT

1. Ne pas ranger de reservoir additionnel de propane en deçà de 3m (10 pi.) de cet appareil.
2. Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides / vapeurs inflammables en deçà de 8m (25 pi.) de cet appareil.
3. En cuisant à l'huile / graisse, ne pas permettre à l'huile / graisse d'excéder 177°C (350°F).
4. Ne pas laisser de l'huile / graisse sans surveillance.

CAUTION

It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

AVERTISSEMENT

1. Ne pas toucher les pièces métalliques du B.B.Q. avant un refroidissement complet (environ 45 minutes) afin d'éviter les brûlures, à moins de porter une protection adéquate.(Poignées pour plats chauds, gants, mitaines pour B.B.Q. etc.).
2. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Maintenir le B.B.Q. libre et à l'écart de combustibles, d'essence ou d'autres produits ou liquides émettant des vapeurs inflammables.
3. Ne pas modifier cet appareil de quelque façon.
4. Nettoyer et vérifier le boyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a évidence d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le boyau doit être remplacé, avant de faire fonctionner l'appareil. L'ensemble de boyau doit être l'ensemble spécifié par le fabricant.
5. Déplacer les boyaux de gaz aussi loin que possible de toute surface chaude ou de tout débordement de graisse chaude.
6. Ne jamais ranger un réservoir rempli dans une automobile chaude ou dans son coffre. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression, déclencher la soupape de surpression et permettre une fuite de gaz.

DANGER

Le gaz propane est inflammable et dangereux s'il est mal utilisé. Soyez attentif aux caractéristiques de tout produit au gaz propane, avant de l'utiliser.

Caractéristiques du gaz propane : Inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et se dépose dans les terrains en dépression.
À l'état naturel, le gaz propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, une odeur, se rapprochant de l'odeur de chou pourri, a été ajoutée.
Le contact de la peau au gaz propane peut causer une brûlure de glace sèche.
Ce B.B.Q. est expédié de l'usine pour une utilisation au gaz propane seulement.
Ne jamais utiliser un réservoir de propane possédant une structure, soupape, collet ou pied endommagé.
Les réservoirs de propane bosselés ou rouillés peuvent être dangereuses et doivent être vérifiés par votre fournisseur de gaz propane.

DANGER

Il est essentiel de garder propre le compartiment de la valve, des brûleurs et des conduits de circulation d'air.

GENERAL INFORMATION

1. PROPANE GAS CYLINDER NEEDED TO OPERATE:
2. This Gas Grill is NOT for commercial use!

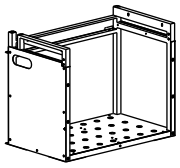
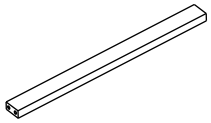
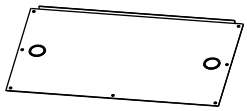
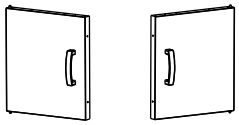
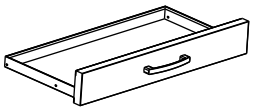
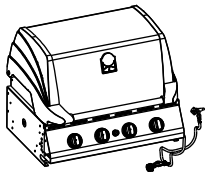
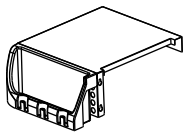
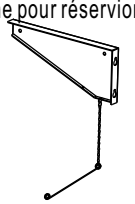
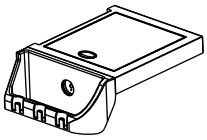
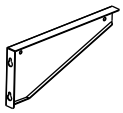
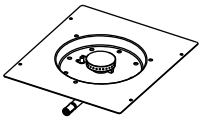
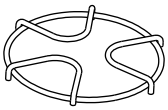
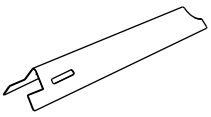
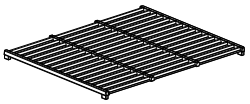
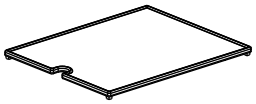
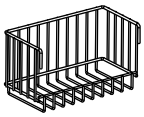
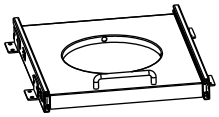
INFORMATION GÉNÉRALE

1. RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE REQUIS POUR FAIRE FONCTIONNER :
2. Ce B.B.Q. au gaz n'est PAS destiné à un usage commercial !

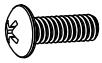
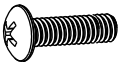
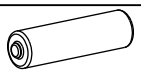
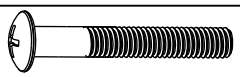
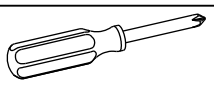
life@home™
la vie chez soi MC

GSC2818J Gas Grill
B.B.Q. au gaz GSC2818J

Illustrated parts list / Lista de piezas ilustrada

1.Cart Frame.....1pc 1.Structure de chariot.....1pce 	2.Lockable Casters.....4pcs 2.Rouleettes à blocage....4pces 	3.Frame Support.....1pc 3.Support de structure....1pce 	4.Back Panel.....1pc 4.Panneau arrière....1pce 	5.Doors.....2pcs 5.Porte.....2pces 5-1 5-2 
6.Drawer.....1pc 6.Panneau arrière....1pce 	7.Body Assembly.....1pc 7.Porte gauche.....1pce 	8.Side shelf(Left)....1pc 8.Prote droite.....1pce 	9.Shelf Support(Left).....1pc 9.Attache pour réservior..1pce 	10.Side Shelf(Right).....1pc 10.Support pour réservoir....1pce 
11.Side Shelf(Right).... ...1pc 11.Tablette de gauche....1pce 	12.Side Burner Frame.....1pc 12.Ensemble de brûleur latéral (Pré-assemblé).....1pce 	13.Side Burner Support....1pc 13Grille de brûleur latéral ...1pce 	14.Heat Plates.....4pcs 14.Plaques de rayonnement ...4pces 	15.Cooking Grids.....2pcs 15.Grils de cuisson....2pces 
16.Cooking Plate.....1pcs 16.Cuvette ramasse-gouttes..1pces 	17.Warming Grid.....1pc 17.Huile réceptacle....1pce 	18.Baskets.....1pc 18 Panier à condiments..1pce 	19.Cylinder Support.....1pc 19.Étagère suspendue.....1pce 	

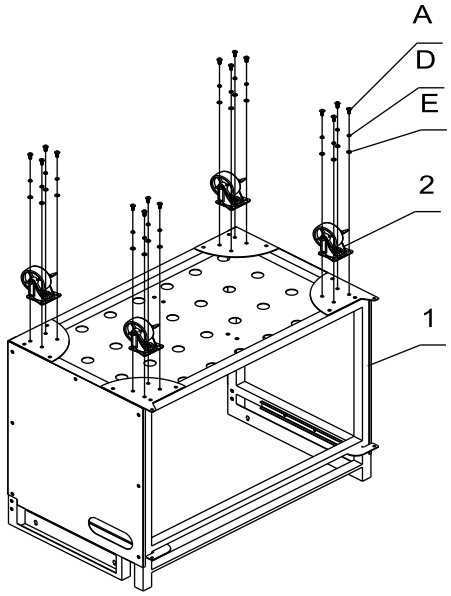
(A screwdriver is also included for your convenience.) Le barbecue est livré avec un tournevis.

A		M6 X 15	35pcs 35pces	F		Ø6.2XØ16X1.0	27pcs 27pces	K	Side Knob Bouton de brûleur latéral	1pc 1pce
B		M6 X 20	12pcs 12pces	G		M5X10	1pc 1pce	L	 Battery Pile	1pc 1pce
C		M6 X 45	4pcs 4pces	H		M4X10	9pcs 9pces	M	 Screwdriver Tournevis	1pc 1pce
D		Ø6.5XØ9X1.0	24pcs 24pces	I		Ø4.2XØ10X0.6	8pcs 8pces			
E		Ø6.2XØ12X0.8	16pcs 16pces	J		M4	8pcs 8pces			

Assembly Instructions / Instrucciones para ensamblado

For Best Results
Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble! Tighten all bolt connections by hand first, then when the grill is fully assembled, go back and tighten.
Directives d'assemblage

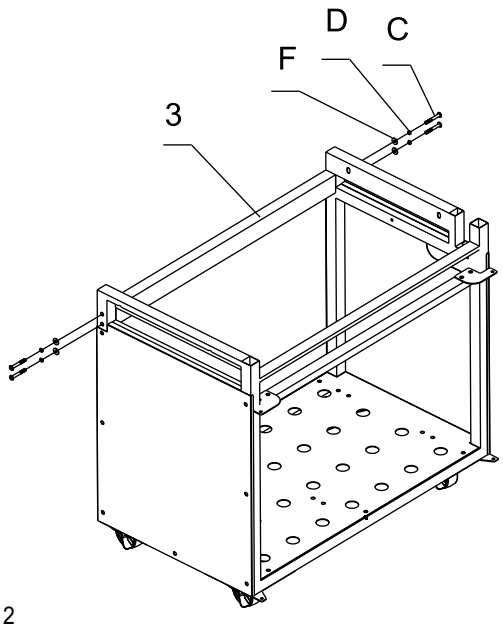
Pour de meilleurs résultats
Retirez tout le contenu de l'emballage et assurez-vous d'avoir toutes les pièces avant de commencer l'assemblage ! Serrez tous les boulons de montage à la main, pour débuter et quand le B.B.Q. sera complètement assemblé, retournez et resserrez-les solidement.



Step 1

Step 1
Screw in lockable casters(2) as shown to cart with threads,as shown..

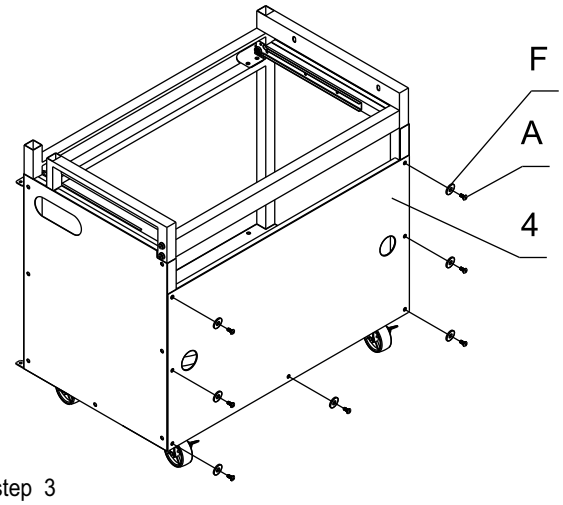
Étape 1
Vissez les roulettes blocables (2) dans les trous prévus à cet effet.



Step 2

Step 2
Attach frame support bar (3) to cart frame (1) using bolts (C) and washers (D&F), as shown.

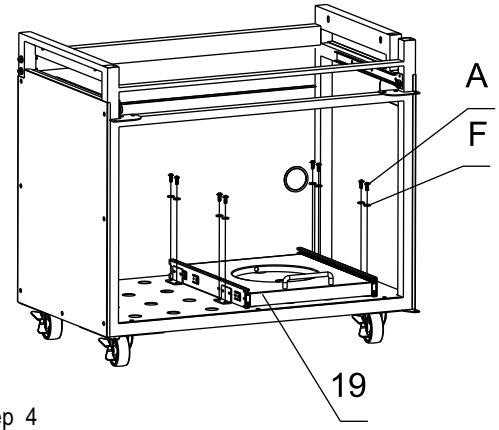
Étape 2
Fixez la traverse (3) au chariot (1) avec les boulons (C) et les rondelles (D et F).



step 3

Step3
Bolt in back panel to cart frame as shown.

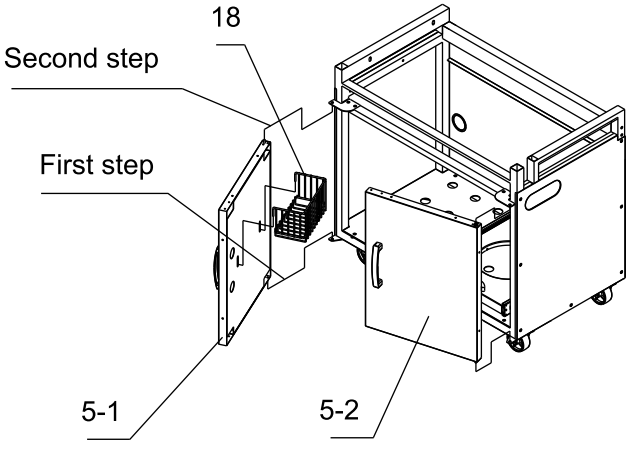
Étape 3
Fixez le panneau arrière au chariot.



Step 4

Step 4
Bolt in the cylinder support to the cart bottom panelas shown.

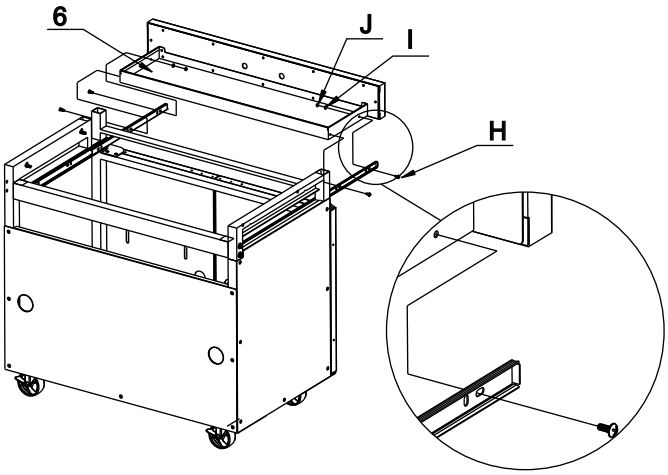
Étape 4
Installez le support de bonbonne sur le fond du chariot.



Step 5

Step 5
Attach the left door as shown, by pressing two buttons on edges, and popping into place. Repeat procedure with right door as shown.

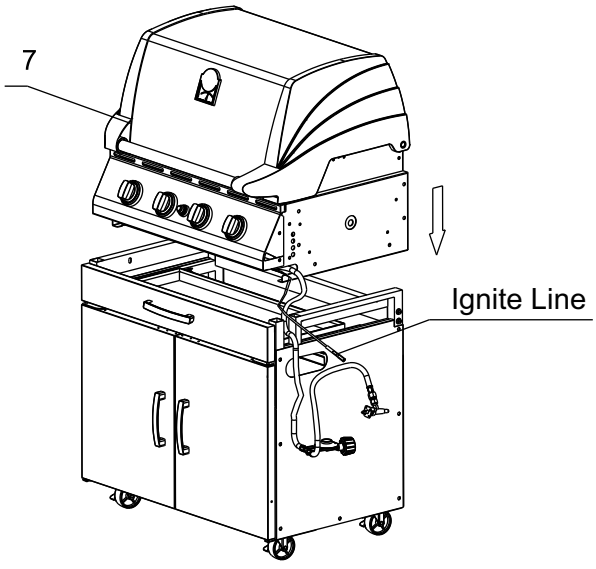
Étape 5
Posez la porte gauche en insérant d'abord le bouton supérieur. Procédez de la même façon pour installer la porte droite.



Step 6

Step6
Install drawer by sliding into cart frame, as shown.

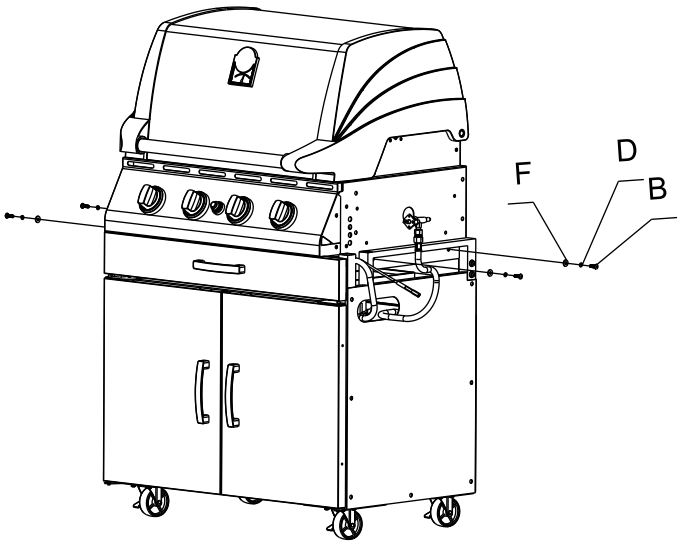
Étape 6
Installez le tiroir en le glissant dans son logement.



Step 7

Step7
Install body (pre-assembled) (7) by sliding into place, as shown.

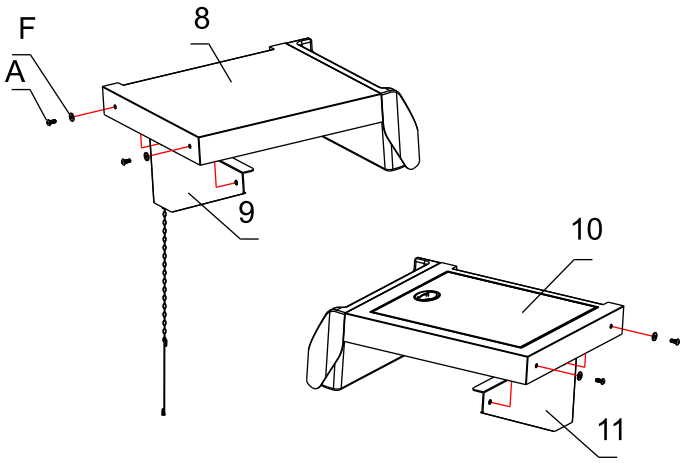
Étape 7
Déposez le carter principal (7, préassemblé) sur le chariot.



Step 8

Step8
Attach body (pre-assembled) after installation using bolts (B), washers (D & F) as shown.

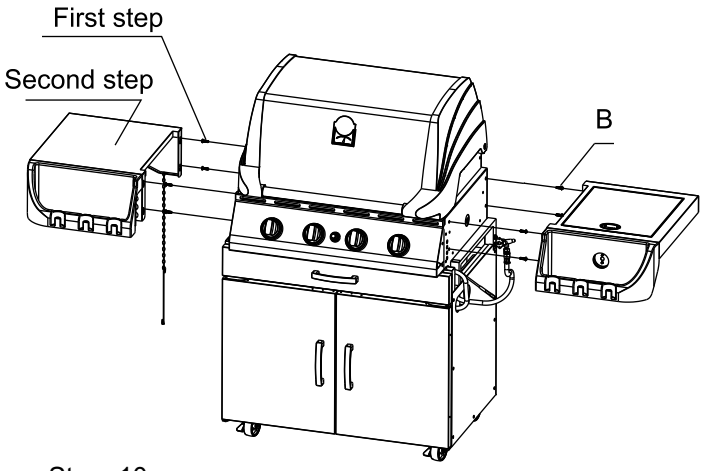
Étape 8
Fixez le carter principal au chariot avec les boulons (B) et les rondelles (D et F).



Step 9

Step 9
Pre-assembled side shelf and side burner, as shown.

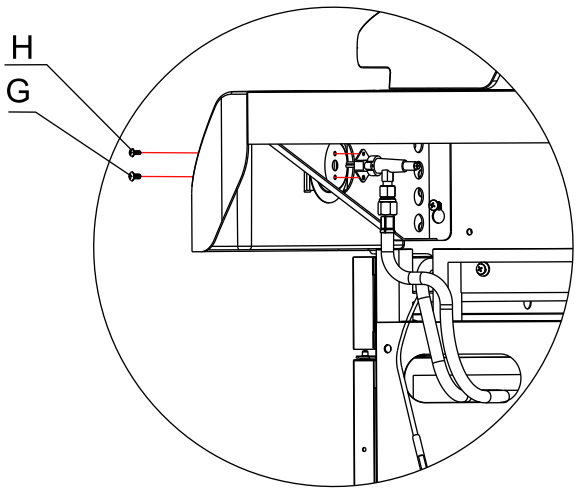
Étape 9
Posez les supports sur les tablettes.



Step 10

Step10
Install side shelf and side burner to the cart as shown.

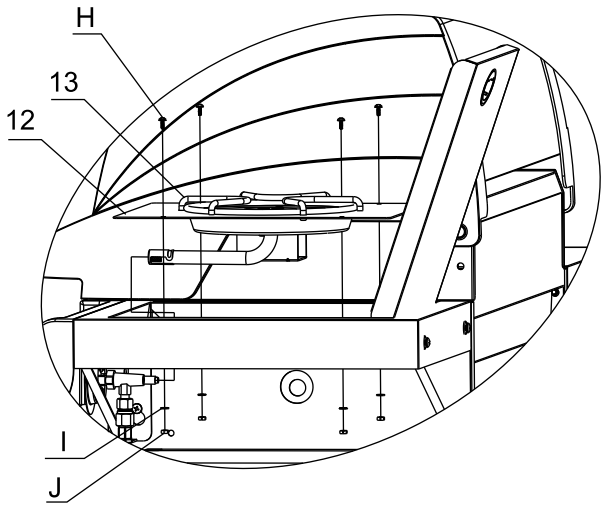
Étape 10
Installez les tablettes sur le chariot.



Step 11

Step 11
Install the side valve to the side burner as shown.

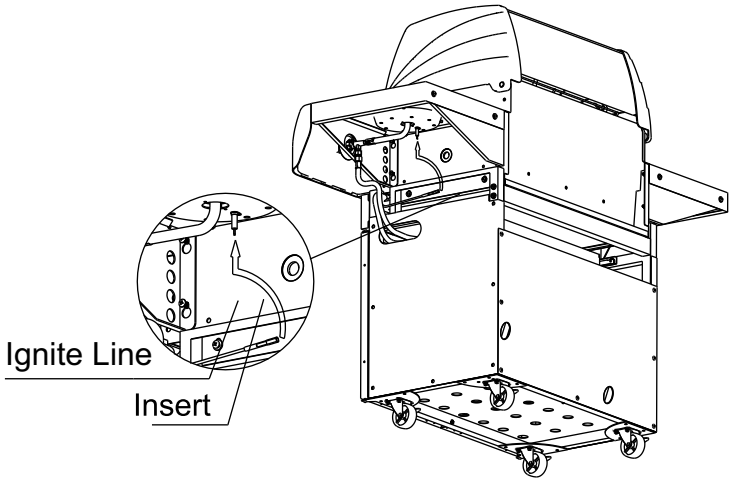
Étape 11
Installez la valve du brûleur latéral sur la tablette de droite.



Step 12

Step 12
Install side burner frame and side burner support as shown..

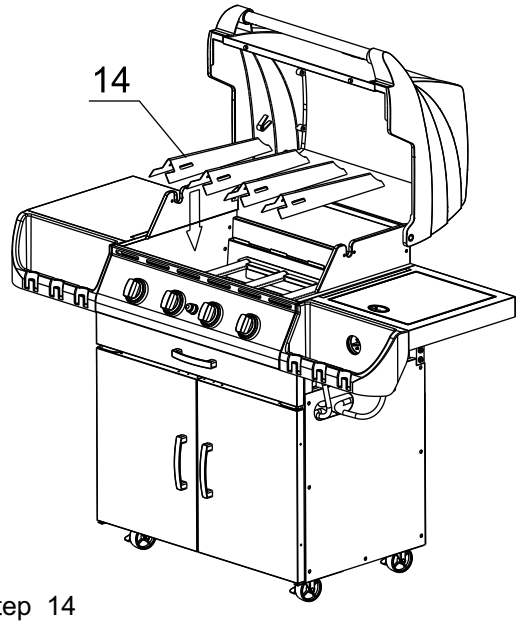
Étape 12
Installez le brûleur latéral et sa grille sur la tablette de droite.



Step 13

Step 13
Insert igniter wire into starter in side burner.

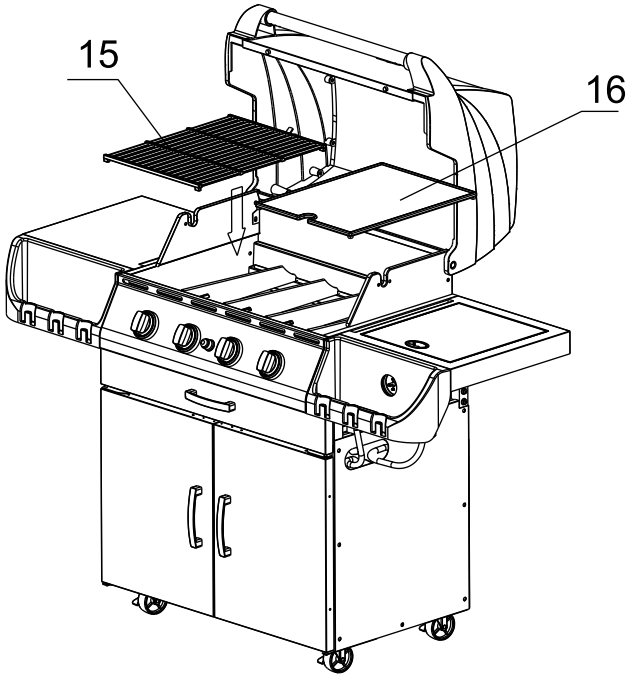
Étape 13
Raccordez le fil d'allumage à l'électrode du brûleur latéral.



Step 14

Step 14
Install the heat plates into the grill body as shown..

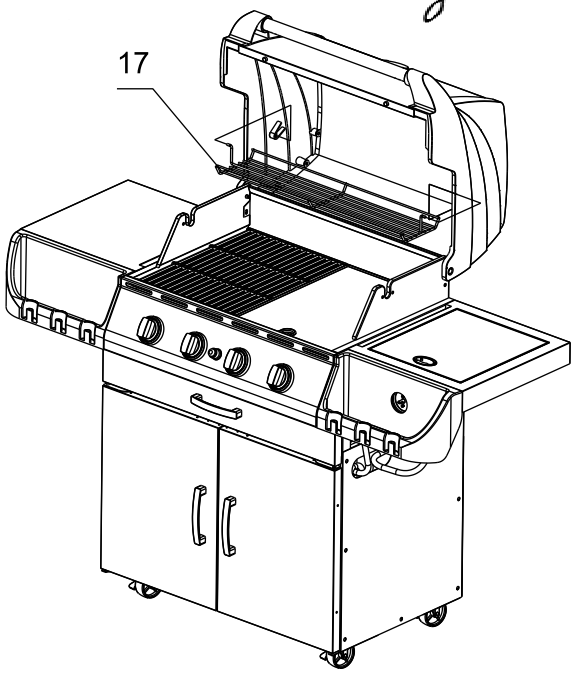
Étape 14
Mettez les plaques de rayonnement dans le barbecue.



Step 15

Step 15
Install cooking grids and cooking plate into the grill body as shown.

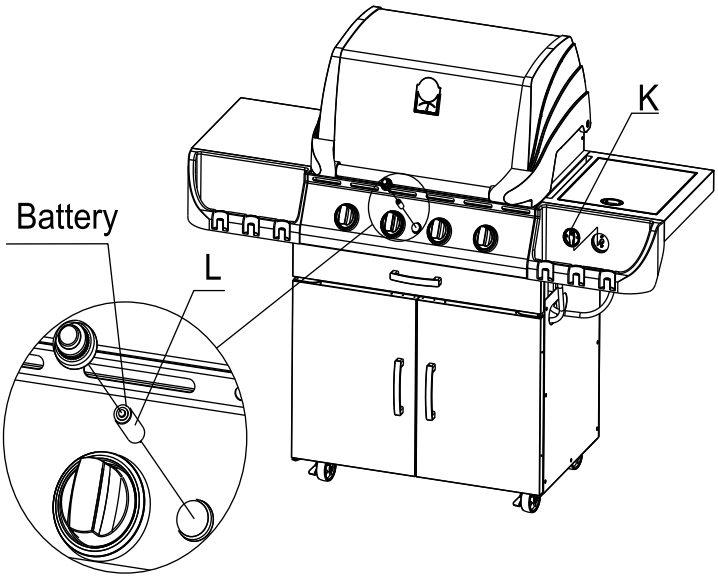
Étape 15
Installez les grilles et la plaque de cuisson dans le barbecue.



Step 16

Step 16
Install warming grid into the grill body as shown.

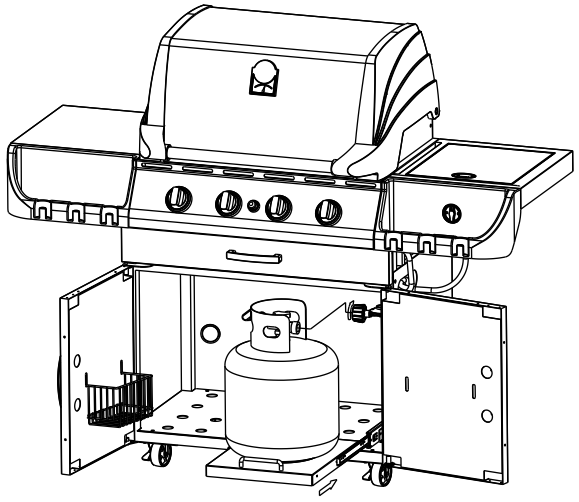
Étape 16
Installez le réchaud dans le couvercle du barbecue.



Step 17

Step 17
Install battery and side knob as shown.

Étape 17
Installez la pile de l'allumeur et le bouton de commande du brûleur latéral.



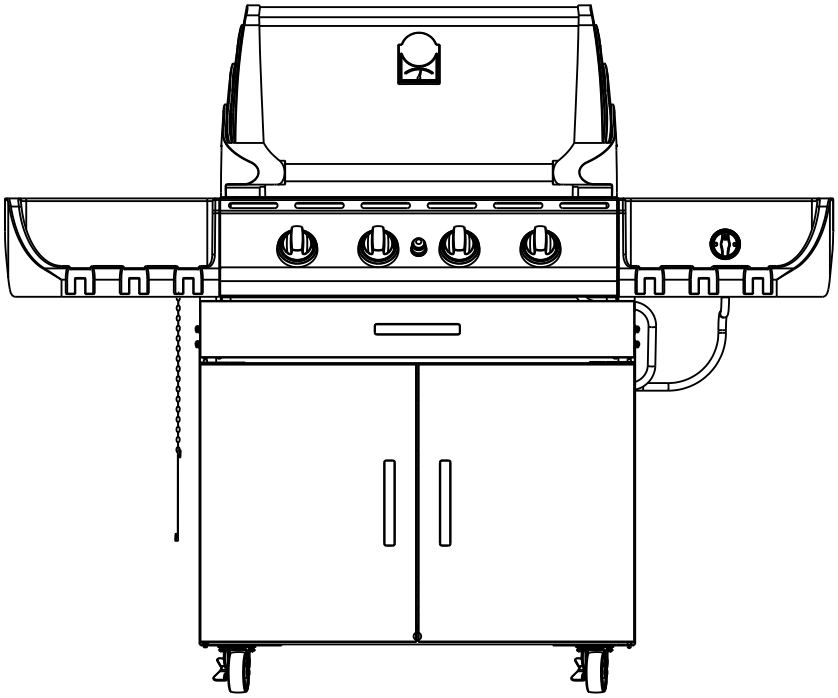
Step 18

Step 18
Install the LP tank (sold separately) on the cylinder support as shown and slide into the cart.

Étape 18
Installez la bonbonne de propane (vendue séparément) sur son support, puis repoussez-la dans le chariot.

Fully-Assembled

Assemblé Complètement



OPERATING YOUR GRILL

USE ONLY THE REGULATOR PROVIDED!
If a replacement is necessary, please call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe conditions and environment

FONCTIONNEMENT DE VOTRE B.B.Q.

UTILISEZ SEULEMENT LE RÉGULATEUR QUI VOUS EST FOURNI !
Si un remplacement s'avère nécessaire, veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des situations et un environnement dangereux

Connecting gas cylinder:

The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, *Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission*. Only cylinders with a listed overfilling prevention device (OPD) and marked "propane" may be used. Cylinders with an OPD will have valve handles with three "lobes" (prongs). Only use 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125 F! Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand-tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use. DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal

Connexion du réservoir de gaz :

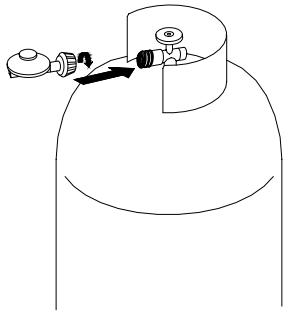
Le réservoir d'alimentation de gaz propane doit être construit et marqué selon les spécifications relatives aux réservoirs de gaz propane du Département de transport, (U.S. DOT) CFR49 ou l'Association canadienne de normalisation CAN /CSA-B339 - réservoirs, sphères et tubes, pour le transport de matières dangereuses; et la Commission. Seuls les réservoirs munis d'un dispositif reconnu contre le remplissage excessif (OPD) et portant l'inscription "propane" doivent être utilisés. Les réservoirs munis de ce dispositif possèdent des poignées à trois "lobes" (dents). N'utilisez que les réservoirs de 9 kg (20 lb) munis d'un dispositif de connexion de réservoir, compatible aux appareils de cuisson extérieure. Le réservoir doit posséder un collet de protection pour la soupape du réservoir. Les réservoirs de gaz, ne doivent pas être échappés ou manipulés brusquement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, le réservoir d'alimentation de gaz doit être déconnecté. Le rangement intérieur d'un appareil n'est permis à moins que le réservoir ne soit déconnecté et retiré de l'appareil. Les réservoirs doivent être rangés à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doivent pas être rangés dans un immeuble, garage ou tout autre endroit fermé. Votre réservoir ne doit jamais être rangé dans un endroit où la température pourrait excéder 52º C (125º F) ! Avant de procéder à la connexion, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris coincé dans la tête du réservoir de gaz, la tête de la valve de régulateur ou la tête et les orifices de brûleur. Connectez la valve de régulateur et resserrez fermement à la main. Déconnectez le réservoir de gaz de la valve de régulateur, lorsque l'appareil n'est pas utilisé. NE PAS obstruer le courant d'air comburant et de ventilation vers l'appareil
el asador. La bonbonne doit être dotée d' un dispositif d' élimination des vapeurs.

DANGER

Never store a spare LP cylinder under or near this grill.
Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
A fire causing death or serious injury may
occur if the above is not followed exactly.

DANGER

Ne jamais ranger un réservoir additionnel de gaz propane, sous ou près de cet appareil.
Ne jamais remplir le réservoir à plus de 80 pour-cent de sa capacité.
Un incendie provoquant la mort ou de sérieuses blessures pourrait se produire, si les directives précédentes ne sont suivies exactement.



Check for leaks. Make sure the regulator valve is securely fastened to the burner and the cylinder.

Procédez à la détection des fuites. Assurez-vous que la valve de régulateur est fermement fixée au brûleur et au réservoir.

TO CHECK FOR LEAKS:

-Make 0-90ml (2-3) oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
-Make sure control knobs are off.
-Spoon several drops of solution at the tank valve to regulator connection.
-Inspect the solution at the connection, looking for bubbles. If NO bubbles appear, the connection is secure. If bubbles appear, you have a leak.
-Disconnect regulator from tank and reconnect, making sure the connection is secure.
-Retest with solution. If you continue to see bubbles, replace the cylinder.

POUR DÉTECTER LES FUITES :

-Préparez 60-90 ml (2-3 oz.).de solution : une partie de savon à vaisselle à 3 parties d'eau.
-Assurez-vous que le bouton de contrôle est fermé.
-Déposez plusieurs gouttes de cette solution à l'aide d'une cu iller sur la connexion valve de régulateur / réservoir.
-Vérifiez la connexion pour détecter l'appar ition de bulles. S'il n'y a PAS de bulles, la connexion est sécuritaire. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite.
-Déconnectez le régulateur du réservoir et connectez-le à nouveau, en vous assurant que la connexion est sécuritaire.
-Procédez à nouveau à la vérification de fuites à l'aide de la solution. Si l'apparition de bulles persiste, remplacez le réservoir.

Lighting Your Grill

Danger: Failure to open lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

Allumage de votre B.B.Q

Danger: De ne pas ouvrir le couvercle durant l'allumage des brûleurs ou de ne pas attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le B.B.Q. ne s'allume pas, pourrait provoquer une flambée explosive pouvant provoquer de sérieuses blessures ou la mort.

Main Burners

1. Open lid during lighting burners.
   Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion! Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit.
   Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice.
   A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
2. All valves must be in the OFF position.
3. Turn on gas at cylinder.
4. Push and turn either CENTER control knob to HIGH.
5. Press the electronic ignitor and hold for five seconds to light burner.Important: Light CENTER burners FIRST! Once burner is lit the burner next to it will light by turning the control knob to HIGH. ever light the OUTSIDE burners with the electronic ignitor unless the CENTER burners are lit.
6. If burner does not light, turn gas off and wait 5 minutes then retry, or light with match.
7. To light with match, place lit long stick match through holes on either side and turn respective outside burner control knob to high.

After lighting, please observe the burner flame, make sure all burner ports are lighted.
If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "off" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.
Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "high." This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the manufacturing processes and painted finish.

Clean your grill after each use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant t de procéder à l'allumage des brûleurs
   Tenter d'allumer le brûleur à couvercle fermé pourrait provoquer une explosion !
   Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction d'entrée d'air vers l'appareil au gaz. Les araignées et les insectes peuvent bâtir des nids à l'intérieur et obstruer l'orifice du tube de brûleur / venturi. Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.
2. Toutes les valves doivent être réglées à la position "OFF".
3. Ouvrez le gaz au réservoir.
4. Enfoncez et tournez l'un des boutons de contrôle du CENTRE vers la position "HIGH"
5. Appuyez sur l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé pendant cinq secondes pour allumer le brûleur.
   Important: Allumez D'ABORD les brûleurs du CENTRE ! Une fois le brûleur allumé, le brûleur suivant s'allumera en tournant le bouton de contrôle à la position "HIGH". N'allumez JAMAIS les brûleurs extérieurs à l'aide de l'allumeur électronique, à moins que les brûleurs du CENTRE ne soient allumés.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau ou servez-vous d'une allumette.

7. Pour allumer à l'aide d'une allumette, placez une longue allumette à travers les orifices de l'un des côtés et tournez le bouton de contrôle respectif vers la position "HIGH".

Après l'allumage, observez la flamme du brûleur, assurez-vous que les orifices de brûleur sont allumés.
Si la flamme du brûleur s'éteint durant le fonctionnement, réglez immédiatement en position “OFF” et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz, pendant 5 minutes, avant d'allumer à nouveau.
Avant de faire cuire pour une première fois sur votre B.B.Q., faites-le fonctionner pour environ 15 minutes, couvercle fermé et gaz au maximum (“high”). Cette procédure permettra un nettoyage par la chaleur, des pièces internes et dissipera l'odeur des procédés manufacturiers et du fini de la peinture.

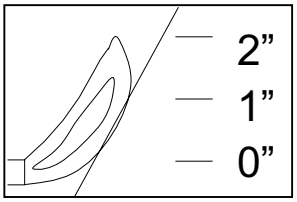
Nettoyez le B.B.Q. après chaque utilisation, NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou inflammables; un tel usage endommagera les pièces de l'appareil et pourrait déclencher un incendie.

Side Burner

1. Open lid during lighting burner. Lid must be open when burner is on.
2. Valve must be in the “off” position
3. Turn gas on at cylinder
4. Push in and turn control knob to high.
5. Press the electronic ignitor on control panel and hold for five seconds to light burner.
6. If ignition does not occur in five seconds, turn burner control knob off. Wait five minutes and repeat lighting procedure. Use a match if ignitor does not light burner.

Brûleur lateral

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit être ouvert, lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être réglée en position “OFF”.
3. Ouvrez l'alimentation de gaz au réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle en position "HIGH".
5. Appuyez sur l'allumeur électronique sur le panneau de contrôle et maintenez-le ainsi pendant 5 secondes, pour allumer le brûleur.
6. Si l'ignition ne se produit pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur en position "OFF". Attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage. Utilisez une allumette, si l'allumeur ne peut pas allumer le brûleur.



Observe Flame Height When lit:
Flame should be a Blue / Yellow color Between1”– 2” High

Observez la hauteur de la flamme lorsque allumée:
La flamme devrait être d'une couleur bleue / jaune, d'une hauteur entre 2.5 et 5 cm

Cleaning and care

Caution: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply turned off at the LP cylinder. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Nettoyage et entretien

Mise en garde: Tout nettoyage ou entretien devrait s'effectuer lorsque le B.B.Q. est refroidi et que l'alimentation en gaz est en position "OFF" à la sortie du réservoir. NE NETTOYEZ PAS les grils de cuisson dans un four autonettoyant. La chaleur extrême en endommagera le fini.

Cleaning
Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Nettoyage
Laissez chauffer le B.B.Q. après chaque utilisation (environ 15 minutes) évitera la formation de surépaisseur de résidus de nourriture.

Recommended cleaning materials -
Mild dishwashing liquid detergent
Nylon cleaning pad
Paper clip
Compressed air
Hot water
Wire brush
Putty knife/scraper

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Produits d'entretien recommandés -

Savon à vaisselle liquide, doux	Eau chaude
Tampon récurant en Nylon	Brosse en acier
Trombones	Couteau à mastic / grattoir
Air comprimé	

N'UTILISEZ PAS de produits contenant de l'acide, de l'alcool ou du xylène.

Outside surfaces -
Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.

Surfaces extérieures -
Utilisez une solution d'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux et par la suite rincez à l'eau claire.

Exterior Stainless Steel -
The high heat associated with grill cooking along with daily weathering can cause the exterior stainless steel surface to “tan”. Clean with any multi purpose (non-abrasive) metal polish or stainless steel polish and a soft cloth to prevent marring or scratching of the surface. NEVER USE OVEN CLEANER.

Acier inoxydable extérieur -
La chaleur élevée associée à la cuisson sur B.B.Q., ainsi l'exposition quotidienne aux éléments peut provoquer un brunissement de la surface en acier inoxydable. Nettoyez à l'aide d'un poli à métal tout usage (non abrasif) ou un poli pour acier inoxydable et un chiffon doux, pour prévenir les rayures et les éraflures de la surface. N'UTILISEZ JAMAIS UN NETTOYANT POUR LE FOUR.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry.

Si la surface intérieure du B.B.Q. offre l'apparence de peinture écaillée, une accumulation de graisse cuite s'est convertie en flocons de carbone et se détache de la paroi. Nettoyez en profondeur à l'aide d'une solution de détergent robuste et d'eau chaude. Rincez à l'eau claire et laissez sécher complètement.

Interior of grill bottom – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

Cuvette intérieure du B.B.Q. -Retirez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou un tampon récurant et lavez à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Cooking Grids – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

Grils de cuisson -Ces éléments possèdent une composition semblable au verre et doivent être manipulés avec soin, pour en éviter l'ébrèchement.

Heat Plates – Clean residue with wire brush and wash with soapy water, then rinse with water.

Plaque de chauffage – Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse en acier, lavez avec une eau savonneuse et rincez à l'eau claire.

Drip pan – Periodically empty the grease pane and clean with dishwashing detergent and hot water solution.

Lèchefrite -De façon périodique, videz la lèchefrite et nettoyez, à l'aide d'une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude.

Cleaning the burner assembly -

1. Turn gas off at the control knobs and LP tank.
2. Remove cooking grates and heat plate.
3. Remove grease cup.
4. Remove burner by pulling the cotter pin from beneath burner “foot” using a screwdriver or needle nose pliers.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.Reinstall burner; check to insure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode..

Nettoyage de l'ensemble du brûleur -

1. Fermez le gaz à l'aide des boutons de contrôle et coupez l'alimentation du réservoir.
2. Retirez les grils de cuisson et la plaque de chauffage.
3. Retirez le récipient pour la graisse.

4. Retirez le brûleur en tirant la goupille fendue située sous le pied du brûleur, à l'aide d'un tournevis ou de pinces d'électricien.
5. Soulevez le brûleur en le dégageant de l'orifice de la valve de gaz.
6. Nettoyez l'orifice d'entrée (venturi) de brûleur à l'aide d'une petite brosse pour bouteille ou d'air comprimé.
7. Retirez tous les résidus de nourriture et les saletés de la surface extérieure du brûleur.
8. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'une tige métallique rigide (tel qu'un trombone ouvert).
9. Vérifiez le brûleur pour détecter les dommages (fentes ou orifices). Si vous découvrez des dommages, remplacez par un brûleur neuf. Réinstallez le brûleur; assurez-vous que les orifices des valves de gaz sont bien en place, à l'intérieur de l'entrée du tube de brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode d'étincelles.

Award-Winning Barbecue Recipes

Never-fail barbecue sauce

Ingredients:

¼ cup	Finely Chopped Onion
2 tablespoons	Butter Or Margarine
¼ cup	Brown Sugar, Firmly Packed
1 tablespoon	Worcestershire Sauce
¼ teaspoon	Hot Pepper Sauce
1	Clove Garlic, Finely Chopped
1 cup	Catsup
¼ cup	Lemon Juice
1 teaspoon	Prepared Mustard

Prepare:
Cook onion and garlic in margarine until tender. Add remaining ingredients and bring to a boil. Simmer uncovered 15 to 20 minutes. Refrigerate leftovers after using.

Mamma's Marinated Chicken

Ingredients:

¼ cup	Dijon mustard
2 tablespoons	fresh lemon juice
1 ½ teaspoons	Worcestershire sauce
½ teaspoon	dried tarragon
¼ teaspoon	freshly ground black pepper
4	boneless skinless chicken breast halves

Prepare:
Combine ingredients, mixing well. Marinade chicken for several hours. Grill uncovered, over medium heat, for 10 to 15 minutes or to taste.

Barbecued Honey Steak

Ingredients:

5 pounds	Beef sirloin steak
2 tablespoons	Red pepper -- crushed
1 teaspoon	Black pepper
2	Garlic cloves -- crushed
1 large	Onion
1 cup	Honey

Prepare:
Combine all ingredients and marinate steak for 7-8 hours. Remove meat from marinade and grill over very high heat. Heat leftover marinade and pour over grilled steak to serve.

Recettes pour B.B.Q.

Sauce B.B.Q. à toute épreuve

Ingrédients:

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade tassée fermement
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce Hot Pepper (très piquante)
1	Gousse d'ail hachée finement
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation:
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez tous les autres

Poulet mariné de maman

Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1 ½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Demi-poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation:
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Faites mariner au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller le poulet non couvert à feu moyen, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak B.B.Q. au miel

Ingrédients:

2.3 kg (5 lb)	Steak dans la pointe de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation:
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller sur un feu très chaud. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Hardcore Grilled Trout
Ingredients:
1/4 cup lemon or lime juice
2 tablespoons melted butter
2 tablespoons vegetable oil
2 tablespoons chopped parsley
1 tablespoon hot sauce
1/2 teaspoon ground ginger
1/2 teaspoon salt
4 brook trout -- about 1 pound each

Prepare:
Combine lemon juice, margarine, oil, parsley, sesame seeds, hot sauce, ginger and salt. Mix well. Pierce skin of fish in several places. Roll fish in juice mixture to coat inside and out. Cover. Refrigerate 30 minutes to 1 hour, turning occasionally. Remove fish from marinade. Place fish on grill; brush fish with marinade while grilling. Cook over high heat for 5 minutes. Turn; brush with marinade, cook 5 minutes longer. Fish is done when it flakes easily with fork – Cook to taste.

Grilled Veggies
Ingredients:
¾ cup Olive oil
¼ cup Red wine vinegar
1 teaspoon Fresh rosemary
1 teaspoon Fresh thyme leaves
1 teaspoon Fresh basil; chopped
1 teaspoon Fresh oregano; chopped
1 tablespoon minced garlic
½ teaspoon salt
½ teaspoon Ground black pepper
2 pounds assorted vegetables, chopped or whole, according to taste.

Prepare
Combine all ingredients in a small bowl. Marinade vegetables with sauce, and cover and refrigerate for 2 hrs. Grill vegetables over medium heat until tender, brushing them with marinade while they cook. Cooking times will vary according to the vegetables chosen.

Truite grillée, épicée
Ingrédients:

1/4 tasse	Jus de citron ou lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel

4 truites de votre choix -- environ 450 g (1lb) chacune

Préparation:
Dans un bol peu profond, mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Bien mélanger. Percez la peau du poisson à différents endroits. Roulez le poisson dans le mélange de jus pour bien couvrir l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes et tournez occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade. Placez le poisson sur le gril et badigeonnez avec la marinade restante durant la cuisson. Faites griller le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pour 5 minutes de plus. Le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette. Faites griller à votre goût.

Légumes Grillés
Ingrédients:

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu

2 lb de légumes mélangés, coupés ou entiers selon le goût.

Préparation:
Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients. Déposez lamarinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pour environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier, selon les légumes choisis.
verduras

Gas Grill Troubleshooting
Coin dépannage de votre B.B.Q. au gaz

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Problème	**Cause Possible**	**Prévention/Correction**
Burner will not light using ignitor	Wires/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and /or electrode. with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken – sparks at crack.	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly.
	Bad ignitor.	Replace ignitor
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur	Fils ou électrode recouverts de résidus de nourriture	Nettoyer fils ou électrode à l'aide d'alcool à friction
	Électrode et brûleurs mouillés	Essuyer à l'aide d'un chiffon
	Électrode fendue ou brisée - Étincelles présentes à la fente	Remplacer l'électrode
	Fil desserré ou déconnecté	Connecter à nouveau le fil ou remplacer l'ensemble électrode / fil
	Court-circuit au fil (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode	Remplacer l'ensemble fil d'allumeur / électrode
	Allumeur défectueux	Remplacer l'allumeur
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP tank is empty. If LP tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow (reduced flame height) If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not connected.	Turn the coupling nut about one-half fully to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only- do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Le brûleur ne s'allume pas	Aucune circulation de gaz	Vérifier: le réservoir est peut-être vide. Si

à l'aide de l'allumeur		celui-ci n'est pas vide, référer "Baisse soudaine du flot de gaz (réduction de hauteur de flamme)". Si vide, remplacer ou remplir.
	Écrou d'accouplement et régulateur non connectés	Tourner l'écrou d'accouplement de un demi à trois-quarts de tour additionnel, jusqu'à l'arrêt complet. Resserrer à la main seulement - n'utiliser aucun outil.
	Obstruction du flot de gaz	Nettoyer les tubes du brûleur. Vérifier la présence possible d'un boyau plié ou tordu
	Désengagement du brûleur à la valve	Rétablir l'union du brûleur et de la valve
	Toiles d'araignée / nids d'insecte dans le venturi.	Nettoyer le venturi
	Orifices du brûleur obstrués	Nettoyer les orifices du brûleur.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	Out of gas.	Check for gas in LP tank.
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low. Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs to HIGH. Wait 1 minute. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn LP tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light grill.
Baisse soudaine du flot de gaz ou réduction de hauteur de flamme	Réservoir de gaz vide	Vérifier le niveau de gaz du réservoir
	Dispositif pour flot excessif de gaz a peut-être été activé	Tourner les boutons en position "OFF", attendre 30 secondes et allumer le B.B.Q. Si les flammes sont toujours trop basses, armer à nouveau le dispositif pour flot excessif de gaz, en tournant les boutons en position "OFF" et en fermant la valve d'alimentation du réservoir. Déconnecter le régulateur. Tourner les boutons de contrôle en position "HIGH". Attendre 1 minute. Tourner les boutons de contrôle en position "OFF". Connecter à nouveau le régulateur et les connexions à vérifier pour les fuites. Ouvrir lentement l'alimentation de gaz du réservoir, attendre 30 secondes et par la suite, allumer le B.B.Q.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports.
Motif de flammes irrégulier Flammes manquantes sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont obstrués	Nettoyer les orifices du brûleur
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with. the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning Salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is. properly engaged with valve
La flamme est jaune	Résidus d'huile de fabrication	Chauffer le B.B.Q. 15 minutes, à

ou orange	dans votre nouveau brûleur	couvercle fermé.
	Toiles d'araignée / nids d'insecte dans le venturi.	Nettoyer le venturi
	Résidus de nourriture, graisse ou assaisonnement, sel sur le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Alignement inadéquat de la valve au venturi du brûleur	S'assurer que le venturi de brûleur est joint adéquatement à la valve
Flame blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
	Low on LP gas.	Replace or refill LP tank.
	Excess flow valve tripped	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height.
Extinction des flammes	Forts vents ou rafales	Tourner le devant du B.B.Q. contre le vent ou élevez la hauteur de la flamme
	Manque de gaz propane.	Remplacer ou remplir le réservoir
	Valve de dispositif pour flot excessif de gaz a été déclenché	Référer à "Baisse soudaine du flot de gaz ou réduction de hauteur de flamme"
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Montée de flammes	Surépaisseur de graisse	Nettoyer le B.B.Q.
	Excès de gras sur la viande	Retirer le gras avant de griller
	Température de cuisson excessive	Abaisser (régler) la température, selon le besoin
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Feu de graisse persistant	La graisse est prisonnière de la Surépaisseur de nourriture autour du système de brûleur le couvercle	Tourner les boutons en position "OFF". Fermer le gaz au niveau du réservoir. Fermez et laisser s'éteindre le feu Après que le B.B.Q. ait refroidit, retirer et nettoyer toutes les pièces.
Flashback [fire in burner tube(s)]	Burner and /or burner tubes are blocked.	Clean burner and/or burner tubes.
Retour de flammes (feu dans les tubes de brûleur).	Le brûleur et / ou les tubes de brûleur sont obstrués.	Nettoyez le brûleur et / ou les tubes de brûleur
Inside of lid is peeling – like paint peeling.	The lid is porcelain coated, not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly
L'intérieur du couvercle pèle -- comme un écaillage de peinture	Couvercle recouvert de porcelaine	La surépaisseur de graisse s'est converti en flocons de carbone. Nettoyer à fond

Manufacturer Information / Information du manufacturier

Lucas Innovation Inc.

Yinhu District, Jiaoyitang, TangXia Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.